



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ YERELMASI ÇORBASI

Yarım kg yer elması
1 litre süt
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz

Yerelmaları soyulur, kuşbaşı büyüklüğünde doğranır. Tencereye tereyağı konur, yerelmaları atılır. 5-6 dakika kavrulur. Diğer yanda süt, un ve yumurta bir kaptaki iyice çırpılır. Yerelmalarının üzerine eklenir. Karıştırarak bir taşım pişirilir. Ateşten almadan hemen önce tuz eklenir.